



Chardonnay

AOC Valais (Vétroz), Didier Joris, 2018

750 ml

CHF 58.-

N° Art. 10146718

Robe jaune pâle dans sa jeunesse acquérant une jolie teinte dorée après trois années de bouteille. Au nez notes fraîches et agréables de noisette, beurre frais, amande, miel. Sur ce type de sol et au lieu dit "Climat Toccan" ce Chardonnay offre en bouche une pleine maturité exprimée par la poire, caramel sur un fond porteur de minéralité.

Origine:	Suisse / Valais
Cépage:	Chardonnay
Maturité:	2 à 10 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Apéro riche, Filets de perche à la sauce tartare, Poisson entier du four, Bleu, Fromage de chèvre
Vinification:	Eraflage partiel, Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en cuve inox
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En partie en barriques neuves et usagées, Sur lies, Elevage long
Mise en bouteille:	Pas de filtration
Volume:	13.5 %



Végan